

NUITS SAINT GEORGES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Emile Chandesais

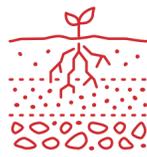
Si ouvrir un Nuits-Saint-Georges est toujours annonciateur d'un bon moment, c'est dans la pénombre que le nôtre se révèle sous son meilleur jour. C'est installé parmi les étoiles, tel le Capitaine Nicholl du roman de Jules Verne, avec leurs lointaines lueurs comme seuls témoins, que l'on ressent la profondeur envoûtante des notes d'anis étoilé et de réglisse. Et c'est en se remémorant Neil Armstrong, qui a marqué son passage sur l'astre lunaire avec une étiquette de ce fameux vin, que l'on peut ressentir la douce fraîcheur tannique qui achève ce voyage parmi les constellations.



Pinot Noir



Vendage manuelle
au pied de la Côte
de la vallée du Meuzin.



Coteaux
limono-calcaires.
Exposition
Sud/Sud-Est.



Vinification
traditionnelle,
macération 10 jours
en cuve semi-ouverte.



Élevage traditionnel
de 18 mois en fûts
de chêne français



Un intense bouquet d'épices de
poivre vert se dégage du verre,
tandis qu'en bouche, une belle
trame fraîche est agrémentée de
nuances de cerise. Un vin
lunaire et somptueux

